

Tefal®

FR

EN



Mini cuiseur à riz

www.tefal.com

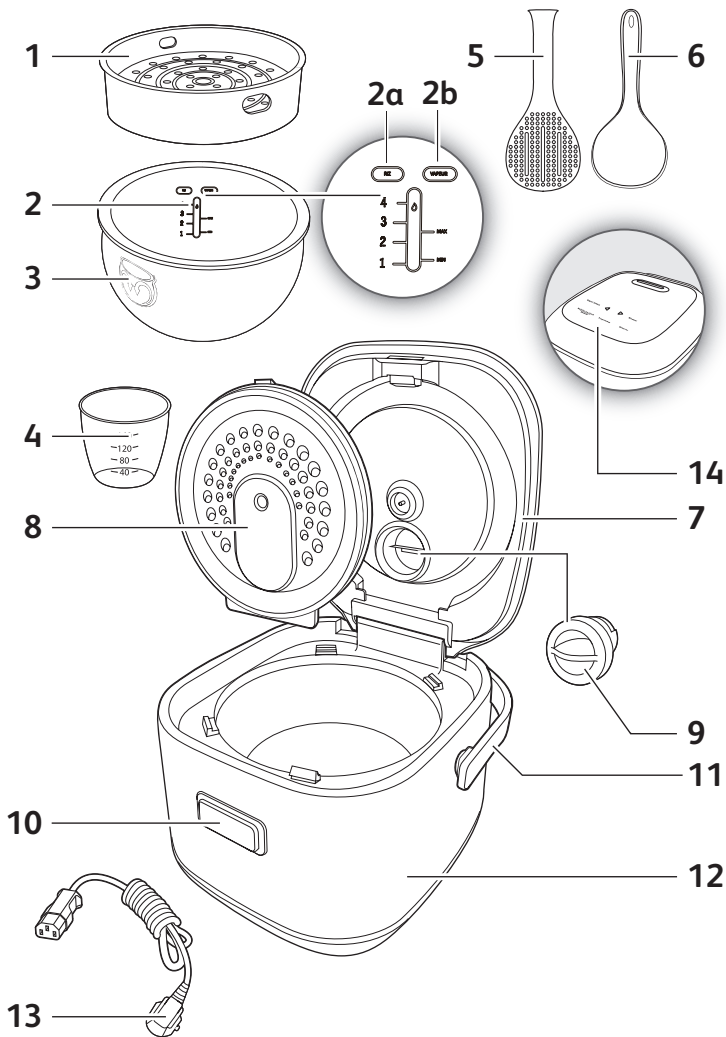




Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b

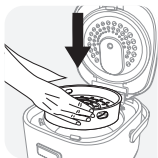


Fig.4

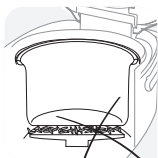


Fig.5



Fig.6

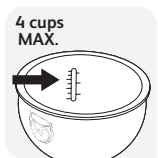


Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

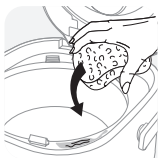


Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15

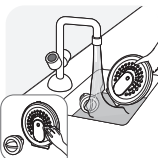


Fig.16

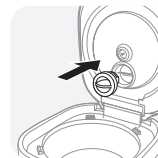
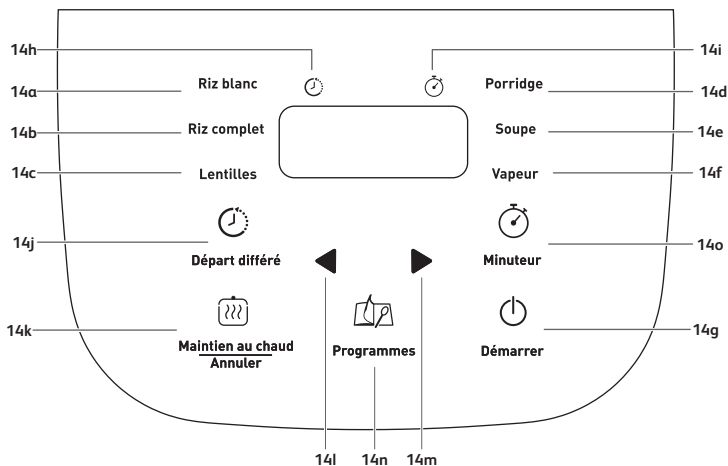


Fig.17



Fig.18

PANNEAU DE CONTRÔLE



DESCRIPTION

- 1 Panier vapeur
- 2a Marquage du niveau d'eau à ajouter par cup de riz
- 2b Marquage du niveau d'eau MIN/Max à ajouter pour une cuisson vapeur
- 3 Cuve amovible
- 4 Verre doseur
- 5 Spatule à riz
- 6 Cuillère à soupe
- 7 Couvercle
- 8 Pare vapeur amovible
- 9 Valve de micro-vapeur
- 10 Bouton d'ouverture du couvercle
- 11 Anse rabattable
- 12 Corps de l'appareil
- 13 Câble d'alimentation
- 14 Panneau de contrôle
 - a Fonction « RIZ BLANC »
 - b Fonction « RIZ COMPLET »
 - c Fonction « LENTILLES »
 - d Fonction « PORRIDGE »
 - e Fonction « SOUPE »
 - f Fonction « VAPEUR »
 - g Fonction « DEMARRER »
 - h Indicateur lumineux de la fonction « Départ différé »
 - i Indicateur lumineux du minuteur
 - j Touche de réglage du «Départ différé»
 - k Touche « Maintenir au chaud/Annuler »
 - l Touche (-) pour le réglage du temps
 - m Touche (+) pour le réglage du temps
 - n Touche de sélection des différents menus
 - o Touche de réglage du minuteur


Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à

l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance sauf si elle ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

– dans des environnements de type chambre d'hôtes.

- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge avec du liquide vaisselle pour nettoyer les accessoires et les parties en contact avec les aliments. Rincer avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher les accessoires et les parties en contact avec les aliments avec un chiffon sec.
- Si le symbole  est indiqué sur l'appareil, ce symbole signifie "Attention : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation".
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

- Attention : si votre appareil est équipé d'un cordon amovible, ne pas verser de liquide sur le connecteur.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après utilisation
 - pour le déplacer
 - avant chaque entretien ou nettoyage
 - s'il présente des anomalies de fonctionnement
- Lors de la mise en service de l'appareil, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) mises en place pour éviter de renverser des liquides chauds.
- Au cours de la cuisson, le produit émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet.
- L'appareil peut être utilisé à une altitude maximale de 2000 m.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité

Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.

BRANCHEMENT

- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement
 - Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

FONCTIONNEMENT

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide ou sans la cuve.
- La commande de position cuisson doit rester libre de fonctionnement. Ne pas la forcer ni la bloquer par quelque objet extérieur.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement
- Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme ou une autre source de chaleur.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. L'utilisation d'une cuve endommagée ainsi que tout objet ou aliment intercalé entre ces deux éléments risquerait de provoquer une panne.

- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur sous peine de le détériorer gravement.
- Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes avec un linge humide.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.
- Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Déballer l'appareil

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballiez tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton situé à l'avant sur le corps du produit – Fig. 1.

Lisez attentivement les instructions et respectez la méthode d'utilisation.

Nettoyer l'appareil

- Retirez la cuve – Fig. 2, le couvercle interne et la soupape de micro-vapeur – Fig. 3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, la soupape et le pare vapeur amovible avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.
- Remettez tous les éléments dans leur position d'origine. Installez le couvercle interne dans la bonne position sur le couvercle supérieur de l'appareil. Poussez ensuite le couvercle interne derrière les deux ergots et enfoncez-le sur le couvercle supérieur jusqu'à ce qu'il soit fixé. Branchez le câble d'alimentation détachable dans la prise de la base de l'appareil.

POUR L'APPAREIL ET TOUTES LES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le fond). Vérifiez qu'il n'y ait pas de liquide ou résidu étranger sous la cuve et sur la résistance – Fig. 5.
- Placez la cuve dans l'appareil en vous assurant qu'elle soit correctement positionnée – Fig. 6.
- Vérifiez que le couvercle interne soit correctement positionné.
- Refermez le couvercle (Un son «click» signale que le couvercle est bien fermé).
- Branchez le câble d'alimentation dans la prise de la base du multicuiseur, puis branchez-le dans une prise électrique. L'appareil émet un long bip et tous les indicateurs du panneau de contrôle s'allument brièvement. Le mode de cuisson « riz blanc » est réglé comme programme de cuisson par défaut.
- Ne touchez pas la résistance quand l'appareil est branché ou après

la cuisson. Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche ou juste après la cuisson.

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage en intérieur.

Ne mettez jamais la main sur la sortie de vapeur pendant la cuisson, car vous risqueriez de vous brûler – Fig. 10.

Si vous voulez changer le menu sélectionné une fois la cuisson lancée parce que vous avez fait une erreur, appuyez sur la touche « Maintenir au chaud/Annuler » et choisissez à nouveau le menu désiré.

Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant sur « Maintenir au chaud/Annuler ».

Utilisez exclusivement la cuve fournie avec l'appareil.


Ne versez pas d'eau et n'insérez pas d'ingrédients dans l'appareil si la cuve n'est pas à l'intérieur.

La quantité maximale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser le marquage 4 à l'intérieur de la cuve – Fig. 7.

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

Programmes	Temps de cuisson			Départ différé		Température par défaut (°C)	Maintien au chaud
	Temps de cuisson par défaut	Plage	Réglable	Plage	Réglable		
Riz blanc	Automatique	Automatique	Non	Temps de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	•
Riz complet	Automatique	Automatique	Non	Temps de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	•
Lentilles*	Automatique	Automatique	Non	Temps de cuisson ~ 24 h	5 min	Automatique	•
	10 min	5 min-1 h	1 min	Temps de cuisson ~ 24 h	5 min	100	-
Porridge	20 min	5 min-2 h	1 min	Temps de cuisson ~ 24 h	5 min	100	•
Soupe	45 min	20 min-4 h	5 min	Temps de cuisson ~ 24 h	5 min	100	•
Vapeur	40 min	15 min-3 h	5 min	Temps de cuisson ~ 24 h	5 min	100	•
Maintien au chaud	12 h (max.)	-	Non	-	Non	75	-

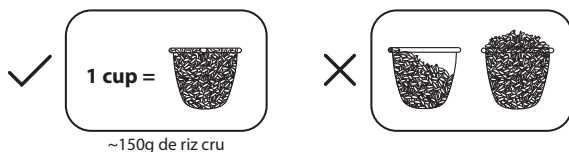
*Pour le programme Lentilles, vous pouvez choisir le mode automatique ou régler vous-même la durée.

Pour régler vous-même la durée, une fois dans le programme «Lentilles», sélectionnez le minuteur  et ajustez votre temps de cuisson. Puis validez en appuyant dur «Démarrer».

Le mode automatique permettra de cuire convenablement les lentilles. Mais si vous les aimez plus tendres, vous pouvez allonger le temps de cuisson.

RECOMMANDATIONS POUR UNE CUISSON OPTIMALE DU RIZ

- Avant la cuisson, mesurez la quantité de riz avec le verre doseur et rincez le riz (sauf pour le risotto). Veillez à remplir la «CUP» (ou verre doseur fourni) à ras bord (ni plus, ni moins) afin de bien respecter le ratio riz/eau nécessaire à la réussite de la cuisson de votre riz.



- Placez uniformément le riz rincé sur toute la surface de la cuve. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau approprié (les graduations indiquent le niveau d'eau à ajouter dans la cuve en fonction de la quantité de riz à cuire).
- Quand le riz est prêt, le voyant « Maintenir au chaud » s'allume, mélangez le riz et laissez-le dans l'appareil quelques minutes de plus pour obtenir un riz parfait et des grains bien séparés.


Le tableau suivant fournit un guide pour la cuisson du riz :

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC

Qté de riz cru (en nb de «CUP»)	Qté de riz cru (équivalent en gr.)	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de portions
1	150 g	Marquage 1	1-2 portions
2	300 g	Marquage 2	3-4 portions
3	450 g	Marquage 3	4-5 portions
4	600 g	Marquage 4	5-6 portions

TOUCHE MENU

- Lorsque l'appareil est branché, le multicuiseur est automatiquement réglé sur la fonction de cuisson « riz blanc ». Si vous appuyez sur la touche Menu, les programmes de cuisson défilent dans l'ordre suivant Riz blanc → Riz complet → Lentilles → Porridge → Soupe → Vapeur
- L'écran affiche la durée de cuisson par défaut pour chaque fonction (sauf pour les fonctions riz blanc, riz complet et lentilles).

Pour le programme Lentilles, vous pouvez démarrer le mode de cuisson automatique ou choisir le mode manuel en appuyant sur le minuteur. Le temps par défaut s'affiche alors à l'écran. (L'écran affiche  pour indiquer que le temps de cuisson sera automatiquement réglé en fonction de la quantité à cuire). L'indicateur de « Démarrage » clignote.

FONCTION DE CUISSON DU RIZ BLANC

- Posez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau et de toutes les autres sources de chaleur.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction de cuisson « Riz blanc ».
- Mesurez la quantité de riz avec le verre doseur fourni (1 verre, 2 verres, etc.). Rincez-le abondamment avant de l'ajouter à la cuve – Fig. 8. Puis remplissez avec de l'eau froide jusqu'à la graduation (1 à 4) correspondante de la cuve – Fig. 9.


Par exemple :


- Si vous souhaitez faire cuire 1 verre de riz, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la graduation « 1 ».
- Si vous souhaitez faire cuire 2 verres de riz, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la graduation « 2 ». Etc.

CONSEILS : Vous pouvez remplacer l'eau froide par du bouillon de légumes ou de viande pour donner plus de saveur au riz.

- Fermez le couvercle.

Remarque : Mettez toujours le riz en premier, sinon il y aura trop d'eau.

- Appuyez sur la touche « Démarrer » et indique que le cycle de cuisson a commencé. l'indicateur «  » clignote sur l'écran.

À la fin de la cuisson, l'appareil émettra cinq bips sonores, le multicuiseur se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur  s'allumera et l'écran affichera le temps écoulé de maintien au chaud.

Posez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau et de toutes les autres sources de chaleur.

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Riz complet ».
- Rincez abondamment 1 à 4 « CUP » de riz complet.
- Versez ensuite le riz dans la cuve.
- Mettez la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide du verre doseur fourni – Fig. 8. Puis remplissez avec de l'eau froide jusqu'à la graduation (1 à 4) correspondante de la cuve – Fig. 9.


Par exemple :


- Si vous souhaitez faire cuire 1 verre de riz complet, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la graduation « 1 ».
- Si vous souhaitez faire cuire 2 verres de riz complet, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la graduation « 2 ». Etc.

Vous pouvez remplacer l'eau froide par du bouillon de légumes ou de viande pour donner plus de saveur au riz.

- Fermez le couvercle.



Remarque : Mettez toujours le riz en premier, sinon vous risqueriez de mettre trop d'eau.

Appuyez sur la touche « Démarrer », l'indicateur «  » clignote sur l'écran et indique que le cycle de cuisson a commencé.

À la fin de la cuisson, l'appareil émettra cinq bips sonores, le multicuiseur se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur  s'allumera et l'écran affichera le temps écoulé de maintien au chaud.

FONCTION LENTILLES

- Appuyez sur la touche « Menu » jusqu'à ce que le programme « Lentilles » s'affiche.
- Versez la quantité requise de lentilles dans la cuve. Vous pouvez utiliser le verre doseur fourni.
- Ajoutez ensuite la quantité d'eau appropriée avec le verre doseur fourni (le volume d'eau varie en fonction de la quantité de lentilles à cuire).
- Fermez le couvercle.

- Appuyez sur la touche « Démarrer »  pour lancer la cuisson de vos lentilles. L'indicateur de « Démarrage » s'affiche et clignote sur l'écran.
- À la fin de la cuisson, l'appareil sonne cinq fois. Le multicuiseur se mettra en mode maintien au chaud et l'indicateur « Maintenir au chaud »  s'allumera.

Remarque : La durée et la quantité d'eau nécessaires pour cuire vos lentilles dépendra de la variété de lentilles choisie. Vous pouvez vous référer au tableau de cuisson sur la page suivante ou aux instructions indiquées sur votre paquet de lentilles.


Si vous voulez ajouter du sel, il est recommandé de l'ajouter une fois que les lentilles sont cuites ou après que le multicuiseur ait sonné une première fois en mode automatique avant le démarrage du minuteur, au trois-quarts de la cuisson.

CONSEILS de cuisson :

- Lavez les lentilles abondamment à l'eau froide et retirez tout débris avant la cuisson.
- N'ajoutez pas de sel à l'eau de cuisson, car cela peut durcir la peau des lentilles.
- Pour un résultat plus savoureux, vous pouvez ajouter des herbes, des clous de girofle ou un bouquet garni avant de refermer le couvercle.
- Les lentilles plus tendres peuvent être utilisées dans des soupes, ragoûts, currys, purées de légumes, tandis que les lentilles plus fermes sont parfaites pour les salades.

Important : Assurez-vous de cuire correctement les lentilles.

Les lentilles pas assez cuites peuvent être difficiles à digérer et provoquer des troubles gastriques.

	Qté de lentilles crues	Qté d'eau froide	Nb de portions	Menu «Lentilles»	Résultat / Recommandations	Conseils techniques	Que faire avec vos lentilles?
Lentilles vertes (Du Puy)	1 CUP	2 CUPS	2 - 3 portions	Auto ou manuel	(Mode Automatique) • 1er bip: résultat ferme • Après passage en maintien au chaud: résultat tendre	En fin de cuisson, vous pouvez sélectionner le minuteur  afin d'ajouter du temps de cuisson pour des lentilles plus cuites ou pour continuer une recette.	<u>Froides</u> : en salade <u>Chaudes</u> : en ragoût, petit salé, accompagnement avec une viande ou un poisson.
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5 portions				<u>Froides</u> : en salade <u>Chaudes</u> : en soupe, ragoût, en accompagnement avec une viande ou un poisson.
Lentilles blondes	1 CUP	2.5 CUPS	2 - 3 portions	Auto ou manuel	(Menu Automatique) Laisser la cuisson jusqu'au maintien au chaud.		<u>Froides</u> : en salade <u>Chaudes</u> : en soupe, ragoût, en accompagnement avec une viande ou un poisson.
	2 CUPS	3.5 CUPS	4 - 5 portions				<u>Froides</u> : en salade ou en verrine <u>Chaudes</u> : en accompagnement avec une viande ou un poisson.
Lentilles noires (Beluga)	1 CUP	2 CUPS	2 - 3 portions	Auto ou manuel			<u>Froides</u> : en salade ou en verrine <u>Chaudes</u> : en accompagnement avec une viande ou un poisson.
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5 portions				
Lentilles corail	1 CUP	1.5 - 2 CUPS	2 - 3 portions	Manuel – 8-9 mins	Fermes/entières	Augmenter le temps de cuisson pour des lentilles plus éclatées ou pour les réduire en purée.	• <u>Lentilles entières</u> : en salade, soupe • <u>Lentilles entières/semi-éclatées</u> : en soupe, dhal indien, curry, etc., • <u>Lentilles très éclatées</u> : en purée, boulettes ou galettes de lentilles, sauce type houmous. • Ajustez la quantité de liquide selon la texture désirée.
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5 portions				

*1 CUP = +/- 160 ml/130-140 g de lentilles

Ce tableau est fourni uniquement à titre indicatif. Ajustez la quantité d'eau selon vos goûts ou selon vos recettes.



La lentille est un ingrédient sensible. Pour des lentilles fermes, égouttez-les directement en fin de cuisson et passez-les éventuellement à l'eau froide.

La cuisson des lentilles peut varier d'une variété à l'autre.



Pour des lentilles concassées, il est recommandé d'utiliser le mode manuel pour un meilleur contrôle de la cuisson.



Pour accéder au mode manuel, pré-sélectionnez d'abord le menu Lentilles, puis appuyez sur le minuteur. Régler votre temps de cuisson en appuyant sur < et > .

FONCTION PORRIDGE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Porridge ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Vous pouvez changer le temps de cuisson en appuyant sur la touche « Minuteur » , puis sur < et >.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». Le multicuiseur se mettra en mode de cuisson « Porridge », les indicateurs « Démarrer » et « Minuteur » s'allumeront et l'écran affichera la durée de cuisson restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra cinq bips sonores, le multicuiseur se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur  s'allumera et l'écran affichera le temps écoulé de maintien au chaud.

FONCTION SOUPE


- À l'aide de la touche « Menu », choisissez la fonction « Soupe ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Vous pouvez changer le temps de cuisson en appuyant sur la touche « Minuteur » , puis sur < et >.
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». Le multicuiseur se mettra en mode de cuisson « Soupe », les indicateurs « Démarrer » et « Minuteur » s'allumeront et l'écran affichera la durée de cuisson restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra cinq bips sonores, le multicuiseur se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur  s'allumera et l'écran affichera le temps écoulé de maintien au chaud.


- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Vapeur ». L'écran affiche la durée de cuisson par défaut et le voyant « Démarrer » clignote en rouge.
- Vous pouvez changer le temps de cuisson en appuyant sur la touche « Minuteur » , puis sur < et >.
- Assurez-vous de remplir la cuve d'eau au moins jusqu'au niveau minimal (MIN.).
- Appuyez sur la touche « Démarrer ». Le multicuiseur se mettra en mode de cuisson « Vapeur », les indicateurs « Démarrer » et « Minuteur » s'allumeront et l'écran affichera la durée de cuisson restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra cinq bips sonores, le multicuiseur se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur  s'allumera et l'écran affichera le temps écoulé de maintien au chaud.


FONCTION « MINUTEUR »

- Le temps pré-réglé correspond à la durée jusqu'à la fin de la cuisson.
- Cette fonction est disponible pour tous les programmes sauf « Riz Blanc » et « Riz complet ».
- Pour utiliser la fonction « Minuteur », choisissez d'abord un programme de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche « Minuteur » et réglez le temps de cuisson souhaité. Chaque pression sur la touche < et > peut augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le délai par défaut change selon la durée de cuisson sélectionnée. La plage de réglage du délai va de la durée de cuisson jusqu'à 24 h.
- Une fois le temps de cuisson réglé, appuyez sur « Démarrer » pour passer en mode cuisson; l'indicateur « Démarrer » reste allumé, l'écran affiche le nombre d'heures choisi et le pictogramme de pré-réglage s'allume.
- Lorsque le pictogramme de pré-réglage disparaît, le multicuiseur démarre la cuisson et le pictogramme du minuteur s'allume (sauf dans la fonction Riz).

FONCTION MAINTENIR AU CHAUD/ANNULER

- Pour enclencher le maintien au chaud manuellement, appuyez sur la touche  sans sélectionner de menu de cuisson.

L'indicateur  s'allume, l'écran affiche «0:00» et indiquera le temps de maintien au chaud écoulé.

- Si vous appuyez sur la touche  alors que l'un des programmes est déjà enclenché, cela interrompera la cuisson et l'appareil se réinitialisera.

Recommandation : afin de préserver la saveur des aliments, ne les gardez pas plus de 6 h.

À LA FIN DE LA CUISSON

- Ouvrez le couvercle – Fig. 1.
- Portez impérativement des gants pour manipuler la cuve de cuisson et le panier vapeur – Fig. 11.
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec votre appareil, puis refermez le couvercle.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 12 heures.
- Appuyez sur la touche « Maintenir au chaud/Annuler » pour arrêter le maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Vérifiez que le multicuiseur soit débranché et complètement refroidi avant le nettoyage et l'entretien.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation – Fig. 12.
- La cuve, le verre doseur, les cuillères à riz et à soupe peuvent aller au lave-vaisselle – Fig. 13.

Cuve, panier à vapeur

- Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments ont collé au fond, mettez de l'eau dans la cuve et laissez tremper un certain temps avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve.

Prendre soin de la cuve

Pour la cuve, respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Veillez à remettre la cuve dans le multicuiseur.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois, n'utilisez pas d'ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve – Fig. 14.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après un certain nombre d'utilisations. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucun effet sur l'utilisation de l'appareil et il n'est pas dangereux pour votre santé. L'appareil reste parfaitement sûr et vous pouvez continuer à l'utiliser.

Nettoyer la micro soupape de vapeur

- Pour nettoyer la micro soupape de vapeur, retirez-la du couvercle – Fig. 15. Après l'avoir nettoyée – Fig. 16, séchez-la, puis replacez-la dans le couvercle de l'appareil – Fig. 17.

Nettoyer le couvercle interne

- Retirez le couvercle interne. Nettoyez-le avec une éponge et du liquide vaisselle (Fig. 16). Ensuite, essuyez-le complètement, replacez-le derrière l'ergot et enfoncez-le sur le couvercle supérieur jusqu'à ce qu'il soit fixé.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil – Fig. 18, l'intérieur du couvercle et le câble d'alimentation avec un chiffon humide, puis essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de produit abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil, car cela peut endommager le capteur thermique.

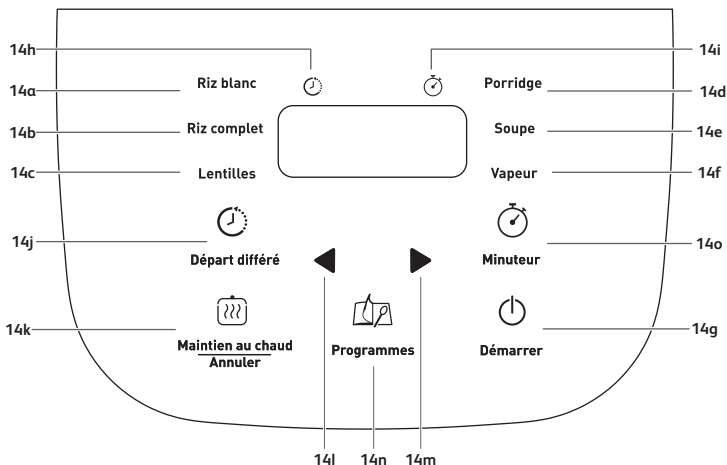
GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Description du problème	Causes	Solutions
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché dans l'appareil et dans une prise secteur.
Tous les voyants sont éteints et l'appareil chauffe.	Problème de connexion des voyants ou voyants endommagés.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Il y a des fuites de vapeur pendant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La micro soupape de vapeur est incomplète ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (ses 2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée.
	Le joint du couvercle ou de la micro soupape de vapeur est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Le riz est trop cuit ou pas assez cuit.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau pour connaître la quantité d'eau appropriée.

Description du problème	Causes	Solutions
Les lentilles sont trop fermes et ne semblent pas cuites.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de lentilles. Le sel peut également durcir la gousse des lentilles.	Référez-vous aux instructions de cuisson de vos lentilles. N'ajoutez pas de sel à l'eau pendant la cuisson, mais attendez que les lentilles soient cuites.
La fonction Maintenir au chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste dans le mode de cuisson).		Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
E0	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur supérieur.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
E1	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur inférieur.	

Remarque : Si la cuve interne est déformée, cessez de l'utiliser et procurez-vous une cuve de rechange dans un centre de réparation agréé.

CONTROL PANEL



DESCRIPTION


- 1 Steam basket
- 2a Graduation mark for water and rice
- 2b Graduation mark for Min/ Max qty of water for Steam
- 3 Removable pot
- 4 Measuring cup
- 5 Rice spoon
- 6 Soup spoon
- 7 Lid
- 8 Removable inner lid
- 9 Micro steam valve
- 10 Lid opening button
- 11 Handle
- 12 Housing
- 13 Power cord
- 14 Control panel
 - a "WHITE RICE" PROGRAM
 - b "BROWN RICE" PROGRAM
 - c "LENTILS" PROGRAM
 - d "OATMEAL" PROGRAM
 - e "SOUP" PROGRAM
 - f "STEAM" PROGRAM
 - g START KEY
 - h PRESET INDICATOR
 - i COOKING TIME INDICATOR
 - j PRESET KEY
 - k KEEP WARM / CANCEL KEY
 - l "MINUS" SELECTION KEY
 - m "ADD" SELECTION KEY
 - n "MENU" SELECTION KEY
 - o TIMER KEY

Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory

or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** a if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.

- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with diswashing liquid to clean the accessories and parts in contact with the aliments. Rinse with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.

- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

USING

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.

- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp teatowel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➞ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.

- Open the lid by pushing the opening button on the housing – fig.1.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the pot – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.

- Clean the pot, the valve and the inner lid with a sponge and washing up liquid.

- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.

- Dry off carefully.

- Put all the elements back in their original position. Install the inner lid in the right positions on the top lid of machine. Then, put the inner lid behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the pot (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the pot and on the heating element – fig.5.

- Place the pot into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.

- Make sure that the inner lid is correctly in position.

- Close the lid in place with a sound of “click”.

- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound “Bip”, all the indicators on the control box will light up for an instant. The “White Rice” cooking mode is set the default cooking program.

- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.

- This appliance is only intended for indoor use.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.10.

After start the cooking, if you wish to change the selected cooking menu because of an error, press “Keep Warm / Cancel” key and re-choose the menu you want.

You can stop the cooking by pressing “Keep warm / Cancel”.

Only use the inner pot provided with the appliance.


Do not pour water or put ingredients in the appliance without the pot inside.

The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the pot - fig.7.

COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Cooking time			Delayed Start		Temperature default(°C)	Keep warm
	Default time	Range	adjustable	Range	adjustable		
Riz blanc (White rice)	Automatic	Automatic	No	Cooking time ~ 24h	5min	Automatic	•
Riz complet (Brown rice)	Automatic	Automatic	No	Cooking time ~ 24h	5min	Automatic	•
Lentilles* (Lentils)	Automatic	Automatic	No	Cooking time ~ 24h	5min	Automatic	•
	10min	5min-1h	1min	Cooking time ~ 24h	5min	100	-
Porridge (Oatmeal)	20min	5min-2h	1min	Cooking time ~ 24h	5min	100	•
Soupe (Soup)	45min	20min-4h	5min	Cooking time ~ 24h	5min	100	•
Vapeur (Steam)	40min	15min-3h	5min	Cooking time ~ 24h	5min	100	•
Maintien au chaud (Keep warm)	12h(Max)	-	No	-	No	75	-

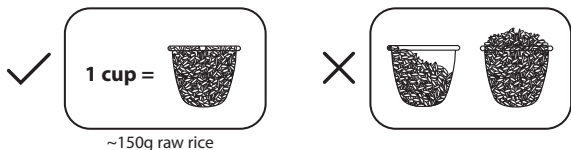
* For the Lentil program, you can either choose the automatic mode or set the time by yourself.

To select the time by yourself, once you entered the “Lentils” program, you can press the timer  to set the cooking time.

The automatic mode will cook your lentils . But if you like them more tender , you can choose to set your own longer time.

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice. To measure the rice, fill the CUP (cup provided) with raw rice, up to the edge (not too much more, not less) in order to respect the water/rice ratio needed to ensure that your rice will be cooked perfectly.



- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the pot. Fill it with water to the corresponding water level (the graduations indicate the level of water needed, according to the quantity of rice to be cooked).
- When the rice is ready, and the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.


This table below gives a guide to cook rice :

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE

Quantity of rice (in nb of cups)	Quantity of rice (equivalent in gr)	Water level in the pot (+ rice)	Serves
1	150 g	1 cup mark	1-2 portions
2	300 g	2 cup mark	3-4 portions
3	450 g	3 cup mark	4-5 portions
4	600 g	4 cup mark	5-6 portions

MENU KEY

- When the appliance is plugged, the rice cooker is on “White Rice” cooking function. When you press Menu key, the rice cooker select White Rice → Brown Rice → Lentils → Porridge → Soup → Steam
- The screen displays the default cooking time of each function, except for White Rice, Brown Rice, Lentils.

For Lentils program, you can launch the automatic cooking mode or you can choose the manual mode by pressing on the timer. Then the default time will appear on the screen. (Rice cooking displays “

WHITE RICE COOKING FUNCTION

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Press “Menu” key” to select white rice cooking function.
- Measure the quantity of rice with the measuring cup provided (1 cup, 2 cups, etc). Rinse it thoroughly before you put it into the pot – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the pot – fig.9.


For example:


- If you are cooking 1 cup of rice, fill the pot with cold water until the marking level “ 1”.
- If you are cooking 2 cups of rice, fill the pot with cold water until the marking level “2” . Etc...

TIPS : You can replace cold water by some vegetable broth or meat stock to have a more flavorful rice.

- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Press “Start” key, the rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” pictogram lights up, the screen flickers “

At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

BROWN RICE FUNCTION

Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.

- Press “Menu key” then select “Brown Rice” cooking function.
- Wash thoroughly 1 to 4 CUPS of brown rice.
- Then pour the rice into the cooking pot.
- Pour the required quantity of rice into the pot using the measuring cup provided – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the pot – fig.9.


For example:

- If you are cooking 1 cup of brown rice, fill the pot with cold water until the marking level “1”.
- If you are cooking 2 cups of brown rice, fill the pot with cold water until the marking level “2”. Etc...


You can replace cold water by some vegetable broth or meat stock to have a more flavorful rice.

- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water. Press “Start” key, the rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” pictogram lights up, the screen flickers “הַחֲמֵם”.

At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

LENTILS FUNCTION

- Press “Menu” key until “Lentilles” program lights up in order to select the lentil cooking program.
- Pour the required quantity of lentils into the cooking pot. You can use the measuring cup provided.
- Then add the appropriate volume of water with the cup provided (water volume depending on the variety of lentils you are cooking).
- Close the lid.
- Press “Start” key, the multi-cooker enters into “Lentils” cooking status, the light of “Start” pictogram lights up, the screen flickers.
- At the end of cooking process, the buzzer will ring five “bip”. The rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator.

Note: The cooking time and water needed to cook your lentils may vary from one variety of lentils to another. You can refer to the following cooking board to guide you or refer to the instructions provided in your pack of lentils.

If you wish to add salt, it is recommended that you add it once the lentils are cooked or when the multicooker bips a 1st time in automatic mode before the timer turns on, at 3/4 of the cooking process.

Cooking TIPS:

- Wash your lentils thoroughly with cold water and remove any debris before cooking.
- Do not add salt to the cooking water as it may harden the outer part of the lentil.
- To have tastier result, you can still add some herbs, cloves or bouquet garni before closing the lid.
- Very soft-cooked lentils can be used for soups, casseroles, curries, vegetable mash while less-soft-cooked ones can perfect for salad.

Important: Please make sure to have your lentils well-cooked.

Under-cooked lentils can be difficult to digest and provoke gastric distress.

	Qty of lentils	Qty of cold water	Nb de portions	Lentils menu	Result/recommendations	Technical advice	Cooking advice
Green Lentils (Du Puy)	1 CUP	2 CUPS	2 - 3 portions	Automatic or manual	(Automatic mode) • 1st bip: firm result • After switching to keep warm: tender result	At the end of the cooking cycle, you can select the timer ⌚ to extend the cooking time of the lentils to have them more burst or to continue a recipe.	Cold: in a salad Hot: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5 portions				Cold: in a salad Hot: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.
Blond Lentils	1 CUP	2.5 CUPS	2 - 3 portions	Automatic or manual	(Automatic mode) Let it cook until switching to keep warm.	At the end of the cooking cycle, you can select the timer ⌚ to extend the cooking time of the lentils to have them more burst or to continue a recipe.	Cold: in a salad Hot: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.
	2 CUPS	3.5 CUPS	4 - 5 portions				Cold: in a salad, verrines Hot: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.
Black Lentils (Beluga)	1 CUP	2 CUPS	2 - 3 portions	Automatic or manual	(Automatic mode) Let it cook until switching to keep warm.	At the end of the cooking cycle, you can select the timer ⌚ to extend the cooking time of the lentils to have them more burst or to continue a recipe.	Cold: in a salad, verrines Hot: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5 portions				Cold: in a salad, verrines Hot: in a stew, side dish to be served with a portion of meat or fish.
Red Lentils	1 CUP	1.5 - 2 CUPS	2 - 3 portions	Manual – 8-9 mins	Firm / not burst	Increase the cooking time if you wish to have a result that is more mashed or more cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Whole lentils: in a salad • Semi burst/ burst lentils: Indian dhal, curry, lentil mash, lentil balls or croquettes, dips like humus. • Adjust the quantity of water depending on the texture needed.
	2 CUPS	3 CUPS	4 - 5 portions				

* 1 CUP = +/- 160 ml / 130-140g of lentils

This board is provided to you just as a reference. Adjust the quantity of water according to your taste and recipes.



Some varieties of lentils cook very fast.

To obtain firm lentils, strain them immediately after cooking and eventually rinse them with cold water.



For split lentils such as red lentils, it is recommended to use the manual mode for a better control of the cooking time.



To access the manual mode, preselect the Lentils program, then press on the timer icon. Set your cooking time by pressing < and > .

PORRIDGE FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Porridge”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “Timer”  key first and then press “<” and “>” keys.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Porridge” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

SOUP FUNCTION



- Press “Menu” key to select function “Soup”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “Timer”  key first and then press “<” and “>” keys.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Soup” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

- Press “Menu” key to select function “Steam”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “Timer”  key first and then press “<” and “>” keys.
- Make sure that you fill the cooking bowl with water until at least the minimum (MIN.) marking level.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Steam” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

PRESET FUNCTION

- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- This function is available for all programs.
- To use the preset function, choose a cooking program. Then, press the key “Preset” and choose the delayed time. Each press “<” and “>” key can increase or decrease delayed start time. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The range of preset is from cooking time up to 24 hours.
- When you have chosen the required preset time, press the “Start” key to enter cooking status, the light of “Start” pictogram lights up and screen will display the number of time you have chosen and preset pictogram lights up.
- When preset pictogram disappears the rice cooker enters into cooking Status and timer pictogram will lights up (except for Rice function).

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

- Press “Keep warm/Cancel” key under standby status, the light of “Keep warm/Cancel”  pictogram lights up, the screen shows “0:00” and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Press “Keep warm / Cancel”  key under function setting or cooking status will cancel all setting data and back to standby status.

Recommendation: in order to keep the food in good taste, please limit the holding time within 6 h.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking pot and steam basket – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 12 hours is the maximum keeping warm time.
- Press “Keep warm / Cancel“ to stop the keep warm status.
- Unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The pot, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe - fig.13.

Pot, steam basket

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the pot to soak for a while before washing.
- Dry the pot carefully.

Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the pot back into the rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the pot surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
- The color of the pot surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro steam valve

- When clean the micro-steam valve, please remove it from the lid – fig.15 . After cleaning it – fig.16 , please wipe dry it then put it back to the lid of the rice cooker – fig.17

Cleaning the inner lid

- Remove the inner lid. Clean it with a sponge and washing up liquid (fig.16). Then wipe dry and put it back behind the rib and push it on the top until it's fixed.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice Cooker – fig.18, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro steam valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro steam valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Lentils are hard and do not seem cooked	Not enough water compared to the quantity of lentils. Salt may also harden the outer part of the lentil.	Refer to the cooking instructions for lentils. Do not add salt to the water during cooking, but wait until the lentils are cooked.

Malfunction description	Causes	Solutions
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to the authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	

Remark: If inner pot is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center for repair.

FR

p. 3 – 25

EN

p. 26 – 44